



CHÂTEAU DUHART-MILON 2019

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le vignoble du Château Duhart-Milon s'étend quasiment d'un bloc du côté ouest du Château Lafite Rothschild, sur le coteau de Milon qui prolonge le plateau des Carruades de Lafite. La propriété comprend 76 ha de vignes. Les sols sont des graves fines mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

A Duhart-Milon, le moment idéal pour commencer à vendanger nos Merlots plantés sur graves est arrivé le 19 septembre. Ceux sur argiles ont pu attendre quelques jours de plus. Nous avons eu, cette année encore, une belle complémentarité entre nos Merlots sur graves (plus mûrs) et ceux sur argiles (plus frais et tardifs). Cela nous a permis d'aller chercher dans ce cépage qui compose un tiers de notre assemblage, une belle maturité tout en conservant un joli fruit frais. Nos vignes de Cabernet Sauvignon semblaient avoir bien mieux anticipé les chaleurs cette année, leur permettant de ne pas souffrir de blocages de maturation en juillet malgré la canicule et d'avoir ensuite une évolution des baies progressive pendant le mois d'août, plus tempéré. Les petites pluies de mi-septembre ont été très bénéfiques pour accompagner la fin de maturation dans les graves de Duhart-Milon, plus arides que celles du plateau de Lafite.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Château Duhart-Milon est vinifié selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux.

Le raisin est soumis à un tri méticuleux puis, selon leur parcelle d'origine, il est mis en cuve ciment ou acier inoxydable pour la fermentation alcoolique. Des remontages légers sont pratiqués pendant la fermentation afin d'optimiser l'extraction. La durée totale de macération est d'environ 20 jours.

Suite au processus de fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. Les barriques font l'objet d'une dégustation individuelle réalisée en décembre pour une stricte sélection du grand vin. Suite à cette sélection, le vin est assemblé puis entonné en barriques de chêne (50% de bois neuf).

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur sombre et profonde.

Le nez dégage instantanément de belles notes épicées assez fréquentes dans nos terroirs. S'en suivent les arômes d'un assemblage de fruits rouges et noirs avec une grande sensation de fraîcheur. En bouche, la richesse est immédiate. Le vin se développe parfaitement sans jamais être agressif. Il est dense et harmonieux. Par rétro-olfaction, on peut distinguer des notes de chocolat et de café torréfié. La finale est très longue et garde toujours une grande précision.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,92

Acidité totale : 2,96 g/l